

## Cheesecake americana tradicional



### INGREDIENTES

#### Para o recheio:

- 690g de cream cheese
- 180g de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 3 ovos

#### Para a massa:

- 160g de biscoito maisena moído
- 80g de manteiga derretida
- 1/2 colher (chá) de canela

#### Para a calda:

- 300g de frutas vermelhas
- 200g de açúcar
- Suco de um limão

### MODO DE PREPARO

#### Para o recheio:

Leve os biscoitos ao liquidificador e bata até obter uma farinha. Coloque em uma tigela e acrescente a manteiga, adicionando canela a gosto. Com as mãos, amasse bem até obter uma farofa quebradiça. Unte a forma com um pouco de manteiga e coloque a base forrando toda a parte de baixo da forma. É importante deixar a massa compacta e com aproximadamente 1 cm.

Em uma batedeira, coloque o cream cheese e bata por 2 minutos ou até amaciar bem. Aos poucos, adicione os ovos, o suco de limão, a essência de baunilha e o açúcar. Misture até obter um creme homogêneo.

Despeje o recheio na forma forrada com a massa. Asse a 150 graus por 15 minutos, reduza para 100 graus e asse por mais 30 minutos. Leve para gelar.

#### Para a calda:

Leve todos os ingredientes ao fogo brando, misturando sempre. Deixe cozinhar até adquirir uma consistência pastosa. Espere esfriar e despeje sobre o cheesecake frio. Se quiser uma calda mais homogênea (com aspecto de geleia), bata no liquidificador.

Esta é apenas uma sugestão de cobertura para a torta, que fica uma delícia, mas a imaginação não tem limite! Também fica muito bom usar geleia, de qualquer sabor, ou goiabada.